

PATENT ABSTRACTS OF JAPAN

(11)Publication number : 2002-315527

(43)Date of publication of application : 29. 10. 2002

(51)Int. Cl. A23L 1/176

A23L 1/01

// A23L 1/31

A23L 1/325

A23L 1/48

(21)Application number : 2001-124547 (71)Applicant : NITTO SEIFUN KK

(22)Date of filing : 23. 04. 2001 (72)Inventor : KOJIMA TOSHIHIRO
NAGASATO KEISUKE

(54) COATING MATERIAL FOR FRIED FOOD

(57)Abstract:

PROBLEM TO BE SOLVED: To provide a coating material for fried foods capable of improving adhesion of bread crumb, binding properties of an ingredient to the coating, texture, etc.

SOLUTION: This coating material for the fried foods is prepared by including (A) a starch other than a pregelatinized starch, (B) at least one kind of protein material selected from wheat proteins, soybean proteins, milk proteins and egg proteins, (C) collagen and/or gelatin, (D) agar and (E) glucomannan. The coating material preferably further contains (F) at least one kind of thickening polysaccharides selected from carrageenan, guar gum, xanthan gum, curdlan and tamarind gum in addition to the components. An adequate amount of water is added to the coating material to provide a batter, which is used for producing the fried foods. Thereby, the adhesion of the bread crumb, binding properties of the ingredient to the coating and texture can be improved.

LEGAL STATUS [Date of request for examination]

[Date of sending the examiner's decision of rejection]

[Kind of final disposal of application other than the examiner's decision of rejection or application converted registration]

[Date of final disposal for application]

[Patent number]

[Date of registration]

[Number of appeal against examiner's decision of rejection]

[Date of requesting appeal against examiner's decision of rejection]

[Date of extinction of right]

2002-315527

Copyright (C); 1998, 2003 Japan Patent Office

(19) 日本国特許庁 (J P)

(12) 公開特許公報 (A)

(11) 特許出願公開番号
特開2002-315527
(P2002-315527A)

(43) 公開日 平成14年10月29日 (2002. 10. 29)

(51)Int.Cl. ⁷	識別記号	F I	テーマコード [*] (参考)	
A 2 3 L	1/176	A 2 3 L	1/176	4 B 0 2 5
	1/01		1/01	E 4 B 0 3 5
// A 2 3 L	1/31		1/31	Z 4 B 0 3 6
	1/325		1/325	Z 4 B 0 4 2
	1/48		1/48	
審査請求 未請求 請求項の数10 O L (全 6 頁)				

(21) 出願番号 特願2001-124547 (P2001-124547)

(22) 出願日 平成13年4月23日 (2001. 4. 23)

(71) 出願人 000227489

日東製粉株式会社

東京都中央区新川1-3-17

(72) 発明者 小島 敏宏

東京都大田区東海6-2-1 日東製粉株式会社中央技術研究所内

(72) 発明者 長郷 慶輔

東京都大田区東海6-2-1 日東製粉株式会社中央技術研究所内

(74) 代理人 100086689

弁理士 松井 茂

最終頁に続く

(54) 【発明の名称】 揚物用衣材

(57) 【要約】

【課題】 パン粉の付着性、具と衣の結着性、食感等を改善することができる揚物用衣材を提供する。

【解決手段】 (A) α 化澱粉以外の澱粉と、(B) 小麦蛋白、大豆蛋白、乳蛋白及び卵蛋白から選ばれた少なくとも1種の蛋白素材と、(C) コラーゲン及び/又はゼラチンと、(D) 寒天と、(E) グルコマンナンとを含有させて、揚物用衣材を調製する。上記に加えて

(F) カラギーナン、グアガム、キサンタンガム、カードラン及びタマリンドガムから選ばれた少なくとも1種の増粘多糖類を更に含むことが好ましい。この衣材に適量の水を加えてバッテリーとし、フライ食品の製造に使用することにより、パン粉の付着性、具と衣の結着性、食感を改善することができる。

【特許請求の範囲】

【請求項1】 (A) α 化澱粉以外の澱粉と、(B)小麦蛋白、大豆蛋白、乳蛋白及び卵蛋白から選ばれた少なくとも1種の蛋白素材と、(C) コラーゲン及び／又はゼラチンと、(D) 寒天と、(E) グルコマンナンとを含むことを特徴とする揚物用衣材。

【請求項2】 (F) カラギーナン、グアガム、キサンタンガム、カードラン及びタマリンドガムから選ばれた少なくとも1種の増粘多糖類を更に含む請求項1記載の揚物用衣材。

【請求項3】 (G) 炭酸カルシウム素材を更に含む請求項1又は2記載の揚物用衣材。

【請求項4】 前記(A)澱粉を50～95質量%含有する請求項1～3のいずれか1つに記載の揚物用衣材。

【請求項5】 前記(B)蛋白素材を5～30質量%含有する請求項1～4のいずれか1つに記載の揚物用衣材。

【請求項6】 前記(C)コラーゲン及び／又はゼラチンを1～10質量%含有する請求項1～5のいずれか1つに記載の揚物用衣材。

【請求項7】 前記(D)寒天を0.25～3質量%含有する請求項1～6のいずれか1つに記載の揚物用衣材。

【請求項8】 前記(E)グルコマンナンを0.05～3質量%含有する請求項1～7のいずれか1つに記載の揚物用衣材。

【請求項9】 前記(F)増粘多糖類を0.05～2質量%含有する請求項2記載の揚物用衣材。

【請求項10】 前記(G)炭酸カルシウム素材を1～5質量%含有する請求項3記載の揚物用衣材。

【発明の詳細な説明】**【0001】**

【発明の属する技術分野】本発明は、バッテリーに適した揚物用衣材に関し、特にパン粉の付着性、具と衣の結着性、食感等の改善効果を有する揚物用衣材に関する。

【0002】

【従来の技術】唐揚げ、天ぷら、フリッター、コロッケ、トンカツ等のフライ食品は、具材にバッテリー（衣液）を付着させ、パン粉を付けて油ちょうすることによって製造される。バッテリーとしては、小麦粉等を水で溶いたものなどが使用されているが、パン粉の付着性、具と衣の結着性、食感等の点で満足できないことが多かった。特にパン粉の付着性が悪いと、パン粉を付着させる作業に手間がかかり、油ちょう時にパン粉が付着しなかった部分から具材の水分が蒸発して、具材が硬くなった焦げたりすることがあった。

【0003】また、フライ食品においては、衣のサクサクとした食感が美味しさの1つの要素となっている。この食感は、揚げたてのときには比較的良好であるが、油ちょう後の時間が経過するに伴って、具材の水分が衣に

移行するなどの理由から、サクサク感がなくなって劣化する傾向がある。特に、油ちょう済みのフライ食品を冷蔵又は冷凍保存した後、電子レンジ等で再加熱して食する場合に上記食感の劣化が顕著に起こる。

【0004】このようなフライ食品の問題点を改善するために、衣材の改良に関する各種の提案がなされている。

【0005】例えば特開平3-39053号には、具に、増粘剤及び／又は水溶性もしくは水分分散性でかつ水を加えた時に粘性を呈する蛋白質を含有する粉体をまぶし、この粉体を湿潤させた後、粒状物を付着させ、次いで油ちょうすることを特徴とするフライ食品の製造方法が開示されている。そして、上記増粘剤として、ガム類、カラギーナン、寒天等が用いられること、上記蛋白質として、大豆蛋白粉末、小麦グルテン粉末、ゼラチンなどが用いられることが記載されている。更に、バターミックス中には、小麦粉や澱粉を配合することも記載されている。

【0006】また、特開平8-203号には、澱粉または穀粉100重量部に対し、水溶性成分40重量部～200重量部を配合し、澱粉または穀粉と水溶性成分の合計100重量部に対し、食用油脂15重量部～70重量部を添加したことを特徴とする、オープン、オープントースター、または電子レンジ等で加熱するだけで、揚物様食品をつくることのできる揚物用衣粉が開示されている。そして、上記水溶性成分として、寒天、ゼラチン等が用いられることが記載されている。

【0007】また、特開平9-70263号には、水分を含む液状、ペースト状又は練製品からなる生地表面側に、弾力性を備え加熱時に生地内の水分の透過を防止する弾力被膜を形成し、該弾力被膜の表面側に衣を形成させてなる衣付き加熱調理食品が開示されている。そして、上記弾力被膜として、グルコマンナン、カラギーナン、寒天、ゼラチン等が使用できることが記載されている。

【0008】更に、特開平6-253762号には、結合物質、食用油脂、保湿剤、調味料及び香辛料を主成分としてなる調味組成物であって、攪拌又は、加熱下での攪拌又は、攪拌と加熱を交互に繰り返すことにより、前記食用油脂を前記他の成分になじませてなるオープン又は電子レンジ調理用の粉末被覆調味組成物が開示されている。そして、上記結合物質として、脱脂粉乳、コーンスターチ、米澱粉、小麦澱粉、ポテトスターチ等の生澱粉もしくは加工澱粉等の澱粉類、粉末卵白、脱脂大豆、濃縮大豆蛋白、分離大豆蛋白、これらの加水分解物等の大豆蛋白、グアガム、キサンタンガム、カラギーナン、ペクチン等のガム類、セルロース類等が使用できることが記載されている。

【0009】

【発明が解決しようとする課題】しかしながら、特開平

3-39053号は、具に粉体をまぶし、この粉体を膨潤させた後、粒状物を付着させる技術に関するものであって、バターを使用しないことを特徴とするものである。

【0010】また、特開平8-203号、特開平6-253762号は、油ちょうすることなく、オープン又は電子レンジで調理するだけでフライ様食品を得るための技術であって、通常のフライ食品の衣材とは用途が異なるものである。

【0011】更に、特開平9-70263号は、コロッセ等のペースト状の具材の表面を弾力被膜で覆い、この表面側に衣を形成する技術であって、上記弾力被膜として、グルコマンナン、カラギーナン、寒天、ゼラチン等を使用するものである。

【0012】このように、澱粉、小麦蛋白、大豆蛋白、ゼラチン、寒天、グルコマンナン等を衣材として利用することは、これまでも提案されているが、バターとしたときのパン粉の付着性、具と衣の結着性、食感等の改善効果をもたらすためにこれらの材料を使用すること、及びこれらの材料を組み合わせる使用することについては、何ら開示していない。

【0013】したがって、本発明の目的は、パン粉の付着性、具と衣の結着性、食感等を改善することができる揚物用衣材を提供することにある。

【0014】

【課題を解決するための手段】上記目的を達成するため、本発明による揚物用衣材は、(A)α化澱粉以外の澱粉と、(B)小麦蛋白、大豆蛋白、乳蛋白及び卵蛋白から選ばれた少なくとも1種の蛋白素材と、(C)コラーゲン及び／又はゼラチンと、(D)寒天と、(E)グルコマンナンを含むことを特徴とする。

【0015】本発明によれば、上記A～Eの材料を組み合わせることにより、パン粉の付着性を良好にして作業性を向上させ、具と衣の結着性を良好にして衣が具から剥がれたり、具の水分が蒸発しすぎて硬くなったりすることを防ぎ、更には油ちょう後の食感の経時変化を少なくし、冷凍、冷蔵保存後に電子レンジ、オープン等で解凍しても食感を良好に維持することができる。

【0016】本発明においては、(F)カラギーナン、グアガム、キサンタンガム、カードラン及びタマリンドガムから選ばれた少なくとも1種の増粘多糖類を更に含むことが好ましい。これによって、パン粉の付着性を更に良好にすることができる。

【0017】また、(G)炭酸カルシウム素材を更に含むことが好ましい。これによって、具と衣との結着性や食感を更に良好にすることができる。

【0018】更に、前記(A)澱粉は50～95質量%、前記(B)蛋白素材は5～30質量%、前記(C)コラーゲン及び／又はゼラチンは1～10質量%、前記(D)寒天は0.25～3質量%、前記(E)グルコマ

ンナンは0.05～3質量%、前記(F)増粘多糖類は0.05～2質量%、前記(G)炭酸カルシウム素材は1～5質量%含有することが好ましい。これによって、本発明の効果をより確実に得ることができる。

【0019】

【発明の実施の形態】本発明において、(A)澱粉としては、コーンスターチ、米澱粉、小麦澱粉、馬鈴薯澱粉、タピオカ澱粉、ワキシー澱粉、及びそれらの化工澱粉が好ましい。化工処理としては、酸処理、エーテル化処理、エステル化処理、架橋処理、湿熱処理、熱処理、油脂化工処理及び複合化工処理などが挙げられるが、α化処理は好ましくない。澱粉は、具と衣との結着性を良好にし、衣をサクサクとした良好な食感にし、バター液の具への付着性を良好にする効果を有する。澱粉は、衣材中(ミックス粉中、以下同じ)に50～95質量%含有させることが好ましい。澱粉の含量が、上記よりも少ないと結着性、食感等が低下し、上記よりも多いと相対的に他の成分が少なくなるので、パン粉の付着性等が低下する。

【0020】(B)蛋白素材としては、小麦蛋白、大豆蛋白、乳蛋白及び卵蛋白から選ばれた少なくとも1種が用いられる。大豆蛋白としては、脱脂大豆、濃縮大豆蛋白、分離大豆蛋白等が好ましく使用できる。乳蛋白としては、脱脂粉乳、ホエイ蛋白等が好ましく使用できる。卵蛋白としては、全卵粉末、卵白粉末等が好ましく使用できる。蛋白素材は、パン粉の付着性改善及び食感のソフト化に効果的である。蛋白素材は、衣材中に5～30質量%含有させることが好ましい。蛋白素材の含量が、上記よりも少ないとパン粉付着性改善効果が低下し、食感も硬くなり、上記よりも多いと食感的にクリスピー感到に欠けガミーとなる。

【0021】(C)コラーゲン及び／又はゼラチンとしては、牛骨、サメ軟骨、豚骨、牛皮、豚皮などから製造されたものが使用できる。コラーゲン及び／又はゼラチンは、パン粉の付着性及び具と衣の結着性の改善に効果的である。コラーゲン及び／又はゼラチンは、衣材中に1～10質量%含有させることが好ましい。コラーゲン及び／又はゼラチンの含量が、上記よりも少ないとパン粉付着性改善効果が乏しく、具と衣の結着性も低下する。また、上記よりも多いと食感的にクリスピー感到に欠け油っぽくなる。

【0022】(D)寒天は、具と衣の結着面のヌメリ感を改良する食感改良効果がある。寒天は、衣材中に0.25～3質量%含有させることが好ましい。寒天の含量が、上記よりも少ないとヌメリ感の改良効果が発現せず、上記よりも多いとクリスピー感が損なわれる。

【0023】(E)グルコマンナンは、植物分類上サトイモ科に属するこんにゃく芋等の塊茎(芋)に含まれる貯蔵性多糖類である。グルコマンナンとしては、精製されたグルコマンナンでも、コンニャク粉でもよいが、特

にアルコール精製法を利用して精製された易溶性グルコマンナンが好ましく使用できる。グルコマンナンも、特にパン粉の付着性を良好にする効果を有している。グルコマンナンは、衣材中に0.05～3質量%含有させることが好ましい。グルコマンナンの含量が、上記よりも少ないとパン粉付着性改善効果が乏しく、上記よりも多いと食感が悪化し、具と衣の結着性も低下する。

【0024】(F)カラギーナン、グアガム、キサンタンガム、カードラン及びタマリンドガムから選ばれた少なくとも1種の増粘多糖類も、特にパン粉の付着性を良好にする効果を有している。上記増粘多糖類は、衣材中に0.05～3質量%含有させることが好ましい。上記増粘多糖類の含量が、上記よりも少ないとパン粉付着性改善効果が乏しく、上記よりも多いと食感が悪化し、具と衣の結着性も低下する。

【0025】(G)炭酸カルシウム素材としては、炭酸カルシウムそのものでもよいが、卵殻カルシウム等の炭酸カルシウムを豊富に含む食品素材を使用してもよい。炭酸カルシウム素材は、グルコマンナンや増粘多糖類をゲル化させる作用を有しており、それによって具と衣材との結着性を良好にし、衣の食感をクリスピーにする効果がもたらされる。炭酸カルシウム素材は、衣材中に1～5質量%含有させることが好ましい。炭酸カルシウム素材の含量が、上記よりも少ないと上記効果が乏しくなり、上記よりも多いと食感が硬くなる。

【0026】本発明の衣材は、上記の他に、小麦粉、ライ麦粉、大麦粉、とうもろこし粉、米粉等の穀粉類、膨脹剤、ショートニング等の油脂類、食物繊維、糖類、調味料、香辛料、乳化剤などを含むことができる。なお、穀粉類は、熱処理されたもの、例えば熱処理小麦粉や粒度をそろえたもの等であってもよい。

【0027】本発明の衣材は、各種フライ食品のバッテリー用ミックス粉として好ましく使用されるが、天ぷら粉、フリッター粉として使用することもできる。

【0028】バッテリーに用いる場合には、衣材(ミックス粉)100質量部に対して水150～750質量部を

(配合組成)

	実施例1	実施例2	実施例3	比較例1	比較例2	比較例3	比較例4	比較例5
薄力粉	25	25	25	80	25	25	25	25
コーンスターチ	58	57	55		67	58	54.5	54.5
大豆蛋白	12	12	12	12		12	12	12
ゼラチン粉末	3	3	3	3	3		3	3
寒天粉末	0.5	0.5	0.5	0.5	0.5	0.5		0.5
グルコマンナン	0.5	0.5	0.5	0.5	0.5	0.5	0.5	
カードラン	0	1	1	1	1	1	1	1
炭酸カルシウム	0	0	2	2	2	2	2	2
ベーキングパウダー	1	1	1	1	1	1	1	1
加水率	200%	200%	200%	220%	150%	200%	200%	180%

加えてバッテリーを調製する。そして、具材に必要な応じて打粉を付着させた後、上記バッテリーを付着させ、その上からパン粉を付着させて、油ちょうすることにより、フライ食品を得ることができる。なお、フライ食品としては、コロッケ、トンカツ、エビフライ、魚フライ等、各種のパン粉付きフライ食品が適用できる。

【0029】このフライ食品は、油ちょうした後に冷蔵又は冷凍保存し、食べる前に電子レンジやオーブンで再加熱して食べることもできる。また、油ちょうする前にパン粉を付着させた状態で冷凍し、食べる前に油ちょうして食べることもできる。本発明の衣材を用いると、油ちょうした後に冷蔵又は冷凍保存し、食べる前に電子レンジやオーブンで再加熱して食べる場合でも、衣の食感をクリスピーな状態に維持する効果がある。

【0030】

【実施例】以下、実施例を挙げて本発明を更に具体的に説明する。

試験例1(冷凍白身魚フライ)

下記表1に示す、実施例1～3、比較例1～5の配合組成のミックス粉をそれぞれ調製した。これらのミックス粉に、表1に示す加水率で水を加え、バッテリーを調製した。タラの切り身を冷凍したものを具材とし、この具材に上記バッテリーを付着させ、次いでパン粉を付着させて冷凍し、冷凍白身魚フライを製造した。バッテリーリング・ブレッダーリングはサンブラント製の機械を使い、パン粉は3～4メッシュ生パン粉を使用した。

【0031】この冷凍白身魚フライを冷凍庫から取出し、175℃で6分間フライし、プラスチック容器に入れて常温で2時間放置し、経験豊かなパネラー10名で試食し、評価した。評価は、作業性(パン粉の付着性、外観のきれいさ)、具と衣の結着性、食感、総合評価の4項目について、5点法(5点が最良、1点が最低)で行い、その平均で表した。この結果を表2に示す。

【0032】

【表1】

【0033】

【表2】

(評価)

	実施例1	実施例2	実施例3	比較例1	比較例2	比較例3	比較例4	比較例5
作業性	4.3	4.7	4.7	3.9	1.8	2.2	2.1	2.0
具と衣の結着性	4.2	4.2	4.2	2.0	2.4	2.3	2.4	2.5
食感	4.3	4.3	4.5	2.5	1.9	2.1	2.1	2.0
総合評価	4.3	4.5	4.7	2.1	1.8	2.1	2.2	2.3

【0034】表2に示されるように、コーンスターチと、大豆蛋白と、ゼラチン粉末と、寒天粉末と、グルコマンナンを含有する実施例1～3は、作業性、結着性、食感、総合評価の全てにおいて優れた評価であったが、コーンスターチを含有しない比較例1、大豆蛋白を含有しない比較例2、ゼラチン粉末を含有しない比較例3、寒天粉末を含有しない比較例4、グルコマンナンを含有しない比較例5では、いずれも劣る評価であった。

【0035】試験例2（コロッケ）

下記表3に示す、実施例4～8、比較例6の配合組成のミックス粉をそれぞれ調製した。これらのミックス粉に、表3に示す加水率で水を加え、バターを調製した。一方、ポテトを主にして、野菜・牛肉等を入れた具

(配合組成)

	実施例4	実施例5	実施例6	実施例7	実施例8	比較例6
熟処理小麦粉	15.5	30.5	26.5	2.5	17.5	16
酸処理澱粉	60	45	60	60	60	60
小麦蛋白	10	10	2	10	10	10
大豆蛋白	10	10	2	10	10	10
コラーゲン粉末	2	2	7	15	0.8	2
寒天粉末	1	1	1	1	0.2	1
グルコマンナン	0.5	0.5	0.5	0.5	0.5	
乳化剤	1	1	1	1	1	1
加水率	280%	300%	220%	270%	280%	250%

【0038】

(評価)

	実施例4	実施例5	実施例6	実施例7	実施例8	比較例6
作業性	4.5	4.0	3.8	3.8	3.5	1.7
食感	4.6	3.4	3.5	3.4	3.9	2.0
総合評価	4.6	3.5	3.5	3.4	3.8	1.7

【表4】

【0039】表4に示されるように、酸処理澱粉と、小麦蛋白及び大豆蛋白と、コラーゲン粉末と、寒天粉末と、グルコマンナンを含有する実施例4～8は、作業性、食感、総合評価の全てにおいて優れた評価であったが、グルコマンナンを含有しない比較例6では、いずれも劣る評価であった。

【0040】試験例3（とんかつ）

下記表5に示す、実施例9、10、比較例7の配合組成のミックス粉をそれぞれ調整した。これらのミックス粉に、表5に示す加水率で水を加え、バターを調製した。一方、豚肉を冷凍し、これに上記バターを付着させ、次いでパン粉を付着させて、冷凍した。冷凍保管後、175℃で7分フライした。

【0041】上記フライ直後のもの、及び常温で3時間

を俵型に成形し、コロッケの具材とした。この具材に上記バターを付着させ、次いでパン粉を付着させて、175℃で4分間フライし、冷凍した。使用した機械やパン粉は試験例1と同様である。

【0036】冷凍保管後、電子レンジで調理し、5分後に、経験豊かなバネラー10名で試食し、評価した。評価は、作業性（パン粉の付着性、外観のきれいさ）、食感、総合評価の3項目について、5点法（5点が最良、1点が最低）で行い、その平均で表した。この結果を表4に示す。

【0037】

【表3】

放置した後に電子レンジで調理したものについて、試験例1と同様に評価を行った。この結果を表6に示す。

【0042】

【表5】

BEST AVAILABLE COPY

(配合組成)

	実施例9	実施例10	比較例7
酸処理澱粉	30	20	
エーテル澱粉	30	20	
α 化澱粉		20	50
卵蛋白	7	7	5
ゼラチン粉末	4	4	4.5
寒天粉末	0.8	0.8	0.3
グルコマンナン	0.2	0.2	0.1
増粘多糖類	1	1	0.1
小麦粉	27	27	40
加水率	160%	210%	500%

【0043】

【表6】

(評価)

	実施例9	実施例10	比較例7
作業性	4.7	4.8	2.2
具と衣の結着性	4.6	3.8	1.5
食感(油ちょう直後)	4.7	4.6	1.9
(電子レンジ加熱調理後)	4.3	4.2	1.6
総合評価	4.6	3.8	1.7

【0044】表6に示されるように、酸処理澱粉及びエーテル澱粉と、卵蛋白と、ゼラチン粉末と、寒天粉末と、グルコマンナンと、増粘多糖類を含有する実施例9、10は、作業性、食感、結着性、総合評価の全てにおいて優れた評価であったが、澱粉として α 化澱粉のみを含有する比較例7では、いずれも劣る評価であった。

【0045】

【発明の効果】以上説明したように、本発明によれば、(A) α 化澱粉以外の澱粉と、(B) 小麦蛋白、大豆蛋白、乳蛋白及び卵蛋白から選ばれた少なくとも1種の蛋白素材と、(C) コラーゲン及び/又はゼラチンと、(D) 寒天と、(E) グルコマンナンとを含むことにより、パン粉の付着性を良好にして作業性を向上させ、具と衣の結着性を良好にして衣が具から剥がれたり、具の水分が蒸発しすぎて硬くなったりすることを防ぎ、更には油ちょう後の食感の経時変化を少なくし、冷凍、冷蔵保存後に電子レンジ、オープン等で解凍しても食感を良好に維持することができる。

白、乳蛋白及び卵蛋白から選ばれた少なくとも1種の蛋白素材と、(C) コラーゲン及び/又はゼラチンと、

(D) 寒天と、(E) グルコマンナンとを含むことにより、パン粉の付着性を良好にして作業性を向上させ、具と衣の結着性を良好にして衣が具から剥がれたり、具の水分が蒸発しすぎて硬くなったりすることを防ぎ、更には油ちょう後の食感の経時変化を少なくし、冷凍、冷蔵保存後に電子レンジ、オープン等で解凍しても食感を良好に維持することができる。

フロントページの続き

Fターム(参考) 4B025 LB04 LD01 LG19 LG27 LG28
 LG29 LG32
 4B035 LE17 LG01 LG15 LG20 LG21
 LG25 LG27
 4B036 LF13 LH03 LH11 LH12 LH15
 LP12
 4B042 AD18 AK01 AK09 AK10 AP05
 AP19